

Topfenknödel



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|--------------------------|--------|
| Butter | 70 g |
| Grieß | 70 g |
| Weizenmehl (glatt) | 70 g |
| Rohe Hühnereier - mittel | 1 Stk. |
| Topfen / Quark | 250 g |

Zubereitung:

Die Butter schmelzen.

Die Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und etwas rasten lassen.

Kleine Knödeln formen und im kochenden Salzwasser ziehen lassen bis sie oben schwimmen. In der Zwischenzeit etwas Brösel und Staubzucker in Butter hell rösten. Die Knödeln darin wälzen und mit Zwetschkenröster oder Kompott servieren.

Gutes Gelingen!

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Paulaner Pfarrhaus

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-991-Topfenknoedel.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at